



ROMÂNIA
JUDEȚUL OLT
PRIMARIA COMUNA FĂLCOIU
Telefon: 0249530360; Fax: 0249530357;
Cod Fiscal 4549991 ,e-mail.primariafalcoiu@yahoo.com

Nr.1001 din 21.03.2024

PROIECT DE HOTARARE
*privind aprobarea suportului alimentar acordat prescolarilor si elevilor
in cadrul Programului national „Masa sanatoasa,,*

Având în vedere:

- referatul de aprobare nr.1000/21.03.2024 al primarului comunei Fălcoiu;
- raportul de specialitate nr. 999/21.03.2024 al secretarului general al comunei Fălcoiu
- H.C.A. nr.2/19.03.2024 a Scolii Gimnaziale Fălcoiu,
- prevederile HG nr. 24/2024 privind instituirea Programului national "Masa sanatoasa";
- prevederile HG nr. 177/2024 privind repartizarea pe unitati/subdiviziuni administrativ-teritoriale si pe unitati de invatamant preuniversitar de stat a sumei, prevazuta in bugetul de stat pe anul 2024, pentru finantarea Programului national „Masa sanatoasa“;
- prevederile art. 129 alin. (7) lit a), c) din OUG nr. 57/2019 privind Codul Administrativ, cu modificarile si completarile ulterioare;
- prevederile Legii nr. 52/2003 privind transparența decizională în administrația publică;
- avizul comisiei pentru programe de dezvoltare economico-socială, buget, finanțe, administrarea domeniului public și privat al comunei, agricultură, urbanism, gospodărire comunală, protecția mediului, servicii și control.
- avizul comisiei pentru învățământ, sanatate, cultură, dezvoltare turistică, protecție socială, activități sportive și de agrement, turism;
- avizul comisiei pentru administratie publică locală, juridică, apararea ordinii și liniștii publice, a drepturilor cetatenilor.

In temeiul art. 136 alin. (1) din OUG nr. 57/2019 privind codul administrativ, cu modificarile si completarile ulterioare,

PRIMARUL COMUNEI FĂLCOIU,
propune spre aprobare urmatorul
PROIECT DE HOTARARE:

Art. 1. (1). Se aproba acordarea zilnica, cu titlu gratuit, a unui suport alimentar constand in masa calda, in limita unei valori zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adaugata.

(2). La cererea motivata a elevului major/parintelui/reprezentantului legal/ocrotitorului legal, formulata in scris, insotita, dupa caz, de un document - justificativ, înregistrată la secretariatul unității de învățământ, preșcolarii și elevii care, din considerente de natură medicală sau religioasă, au restricții alimentare beneficiază de masă sănătoasă adecvată situației acestora, în limita valorii zilnice prevăzute la alin. (1).

Art. 2. Se aproba Caietul de sarcini pentru acordarea unui suport alimentar care constă în serviciul de asigurare a unei mese calde pentru elevii din unitățile de învățământ de pe raza comunei Fălcoiu, prin Programul Național „Masă sănătoasă”, denumit în continuare PNMS, derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2024, conform anexei la prezenta hotărâre.

Art. 3. Primarul și compartimentele de specialitate din aparatul de specialitate al primarului vor stabili procedura de atribuire a contractelor de furnizare/servicii a mesei calde pentru unitățile de învățământ de pe raza comunei Fălcoiu.

Art. 4. Hotărârea Consiliului Local va fi comunicată prin grija secretarului general, Primarului comunei Fălcoiu, conducerii Școlii Gimnaziale Fălcoiu compartimentului buget-contabilitate, achiziții publice pentru ducerea la îndeplinire și Instituției Prefectului - Județul Olt.

Inițiat
PRIMAR
ing. Alexandru CRISOR

Avizează pentru legalitate,
SECRETAR GENERAL
U.A.T. comuna Fălcoiu
Marius Hristu UNGUREANU

ANEXĂ LA PH nr.1001/21.03.2024

CAIET DE SARCINI
PENTRU ATRIBUIREA CONTRACTULUI DE ACHIZIȚIE PRIN PROCEDURA
SIMPLIFICATA

TITLUL CONTRACTULUI:

Masa calda pentru preșcolarii și elevii Școlii Gimnaziale ,
comuna Fălcoiu, jud. Olt în cadrul Programului Național „Masă sănătoasă” (PNMS)

Cod CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli.

PREAMBUL

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora fiecare ofertant elaborează oferta cu cele două componente ale sale: propunerea tehnică și propunerea financiară în vederea atribuirii contractului de prestări servicii: Pachete alimentare pentru preșcolarii și elevii Școlii Gimnaziale, comuna Fălcoiu, jud. Olt

Furnizarea **mesei calde in regim catering** pentru preșcolarii și elevii din comuna Fălcoiu, jud.Olt se face în conformitate cu:

- Hotărârea de Guvern nr. 24/2024 pentru instituirea Programului Național „Masă sănătoasă”
- Hotărârea nr. 177 din 28 februarie 2024 privind repartizarea pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale și pe unități de învățământ preuniversitar de stat a sumei, prevăzută în bugetul de stat pe anul 2024, pentru finanțarea Programului național "Masă sănătoasă"
- Ordonanța de urgență a Guvernului nr. 77/2023 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat;
- Hotărâre nr. 999/2023 pentru aprobarea Listei unităților/subdiviziunilor administrativ — teritoriale ale municipiilor și a unităților pilot în care se implementează Programul Pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat, a numărului de beneficiari, a sumei necesare pentru finanțarea Programului în anul 2023 și a repartizării acesteia pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale;
- Legea nr. 123 din 27 mai 2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar;
- Ordinul ministrului sănătății publice nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți
- Ordinului ministrului sănătății nr. 1.456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, cu modificările ulterioare

Având în vedere faptul că Școala Gimnazială, comuna Fălcoiu, jud. Olt nu dispune în prezent de cantină, s-a optat ca suportul alimentar să fie un masa calda in regim catering care va fi servita in sala de clasa conform art. 3 alin. (1) punctul b) din Hotărârea de Guvern de instituire a Programului Național „Masă sănătoasă”.

Oferta care are caracteristici tehnice inferioare, neconforme cu cele prevăzute în caietul de sarcini atrage descalificarea ofertantului în temeiul art. 137, alin (1) din HG nr 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acord-cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice, potrivit căruia : „Comisia de evaluare are obligația de a respinge ofertele inacceptabile și neconforme

În acest sens, orice ofertă prezentată va asigura condițiile minimale din prezentul caiet de sarcini, urmând a fi luată în considerare în cazul în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale.

1. Informații generale:

Conform Art. 1 din HOTĂRÂRE DE GUVERN de instituire a Programului Național „Masă sănătoasă” - La nivelul sistemului național de învățământ preuniversitar, se instituie Programul Național „Masă sănătoasă” (PNMS) derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2024.

Implementarea acestui program are drept scop sprijinirea participării la educație a tuturor copiilor prin oferirea unei alimentații sănătoase care să susțină învățarea, prin crearea motivației pentru studiu, menținerea echilibrului socio-emoțional și întărirea stării de bine a elevului și adoptarea igienei muncii intelectuale la vârste și în contexte diferite, formarea unor obiceiuri alimentare sănătoase,

precum adoptarea unei diete diversificate, echilibrate și sănătoase, respectiv sustenabile — precum reducerea risipei alimentare, reducerea cantității de deșeuri, colectarea și valorificarea deșeurilor alimentare.

2. Descrierea activităților **specifice** ale **contractului**:

Denumirea contractului: **Masa caldă pentru preșcolarii și elevii Școlii Gimnaziale , comuna Fălcoiu, jud. Olt in cadrul Programului Național „Masă sănătoasă” (PNMS)**

Activitățile constau în pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a sprijinului alimentar pentru preșcolarii și elevii din Școala Gimnazială, comuna Fălcoiu, jud. Olt.

Durata contractului/perioada de prestare a serviciilor de catering :

Durata contractului: cu începere de la data semnării contractului de achiziție și a ordinului de începere a furnizării serviciilor și până la finele anului 2024, cu excepția vacanțelor școlare, a zilelor de weekend și a sărbătorilor legale.

Perioada de prestare a serviciilor va acoperi zilele de școlarizare estimate/persoană/perioadă contractuală, inclusiv *în situația suspendării cursurilor cu prezența fizică*

3. **Obiectul contractului:**

Prestarea serviciului prin furnizarea a 344 porții de mâncare pe zi către beneficiarii programului:

- învățământ preșcolar grupa de vârstă 3 -6 ani — un număr de **88 porții Grădinița Fălcoiu**
- învățământ primar grupa de vârstă 7 -10 ani — un număr de 141 porții Școala Gimnazială, comuna Fălcoiu, jud. Olt.
- învățământ gimnazial grupa de vârstă 11 — 14 ani — un număr de 115 porții Școala Gimnazială, comuna Fălcoiu, jud. Olt.

Autoritatea contractantă are dreptul de a modifica cantitățile de servicii respectiv numărul de porții, în raport cu numărul beneficiarilor prezenți bară modificarea tarifului(prețului).

Valoarea estimată a unui pachet **alimentar** este de : 15 lei **cu TVA** inclus /porție .

Tariful (prețul) unitar al mesei calde in regim de catering include serviciile de pregătire, preparare, transport si distribuire.

Suportul alimentar – masa caldă in regim catering va fi livrat în porții individuale, în ambalaje alimentare care să respecte legislația privind materialele în contact cu alimentul, sigilate și etichetate corespunzător, însoțite de tacâmuri de unică folosință care permit consumul în condiții optime de igienă.

Suportul alimentar – masa caldă in regim catering va fi livrat astfel:

- 229 portii la ora 10:00 (pentru prescolari si elevi ciclul primar)
- 115 portii la ora 14:00 (pentru elevi ciclul gimnazial)

Numarul de beneficiari ai pachetelor alimentare, va fi specificat prin nota de comanda zilnica.

(5) Autoritățile administrației publice

În lista Hotărârii de Guvern nr 177/2024 pentru județul Olt , la poziția 6 figurează Școala Gimnazială ,comuna Fălcoiu.

Estimarea costurilor aferente anului 2024 din anul școlar 2023-2024 s-a făcut după cum urmează.

-nr. de copii : 344

- preț pachet 15 lei cu TVA respectiv 13,76 lei fără TVA;

Valoare estimată: **695.412,85 lei fara TVA**

Aproximativ **50.538 portii**

Serviciile de catering pentru școli oferite trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în descrierea din caietul de sarcini, considerate necesare pentru asigurarea cerințelor tehnice și profesionale asumate prin contract. Cerințele sunt obligatorii pentru toți ofertanții și nu îi absolvă pe aceștia de responsabilitatea de a realiza și alte sarcini necesare pentru executarea contractului la un standard de calitate corespunzător.

4. SPECIFICATII TEHNICE:

4.1. Caracteristici generale

Se vor furniza:

Masa caldă în regim de catering

Dreptul de a primi zilnic produsele îl au numai preșcolarii/ elevii prezenți la activitățile didactice. Suportul alimentar nu se acordă în perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Școala, prin reprezentanții săi, va comunica zilnic prestatorului numărul de pachete necesare iar acesta din urmă va preda școlii numărul de pachete corespunzător numărului de preșcolari și elevi prezenți la cursuri.

Pachetul alimentar se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale în vigoare referitoare la condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor.

Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică:

1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de vâcuță cu legume;
4. legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
5. mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
6. pilaf cu legume și ficăței de pui;
7. piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;
8. piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
9. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
11. orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
12. sufleu de broccoli cu brânză;
13. cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;
14. tocană de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor;
16. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
17. sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
18. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
19. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
20. macaroane cu brânză;
21. cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
22. quinoa cu legume;

Notă: Același tip sprijin alimentare nu se va furniza timp de două zile consecutiv

Cerinte minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei:

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.
2. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi

adăugați în alimente.

4. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite; de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supă cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.

5. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.

6. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume - frunze în supe și ciorbe.

7. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.

8. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.

Sprinjul alimentar va fi livrat zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor în unitățile de învățământ, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Acestea vor fi păstrate până la servire în spații special amenajate în cadrul Școlii Gimnaziale, comuna Fălcoiu, jud. Olt (daca nu este servita într-un interval de 60 de minute de la livrare) în condiții igienico - sanitare și de siguranța alimentelor în conformitate cu prevederile legale în vigoare.

Controlul respectării prevederilor legislației în vigoare privind condițiile igienico-sanitare prin care pachetul alimentar este oferit către elevi, precum și al respectării unei alimentații corespunzătoare din punct de vedere nutrițional, în unitățile de învățământ, se exercită de către personalul împuternicit de Ministerul Sănătății din cadrul direcțiilor de sănătate publică județene și a municipiului București.

Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul acestui program sunt supuse controalelor sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor oficiale, efectuate de către personalul de specialitate din cadrul direcțiilor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor județene în conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) 2017/625 al Parlamentului European și Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale și alte activități oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislației privind alimentele și furajele, a normelor privind bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor și produsele de protecție a plantelor. cu modificările și completările ulterioare.

Reguli care trebuie respectate în pregătirea pachetului alimentar pentru preșcolari și elevi:

Nu se vor adăuga aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust la pachetele alimentare care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau non animală din care se prepară pachetul alimentar nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația în vigoare. Se vor respecta normele minime obligatorii din Anexa nr.2 la Hotărârea de Guvern.

Pachetul alimentar ce se va livra, trebuie pregătit în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.

Ofertanții vor prezenta în cadrul propunerii tehnice, variante orientative de meniu, care includ sugestiile Institutului National de Sănătate Publică.

5.2 Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Unitatea de învățământ beneficiară a programului va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat, unitățile înregistrate/autorizate sanitar veterinar și

pentru siguranța alimentelor vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite în unitățile școlare, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz.

Unitățile de învățământ au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la furnizor. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

5.3. Calitatea produselor

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

Suportul alimentar care provine din unități înregistrate /autorizate sanitar veterinar se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale în vigoare referitoare la condițiile sanitar veterinare și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico sanitare și la etichetare conform normelor metodologice de aplicare a OUG 92/2017, și pot fi transportate numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Produsele lactate (unt, brânzeturi) trebuie să respecte prevederile Regulamentul (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1.286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită - cașcaval.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim dacă este cazul și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

5.4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, este ziua producerii pentru masa caldă.

În situația în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate, până la servire, în spații amenajate, în care sunt asigurate condițiile de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor în vigoare, condiții care să poată fi monitorizate și controlate.

Pentru depozitare în unitatea școlară, se vor folosi spații amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță a alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de beneficiar: Școala Gimnazială, comuna Fălcoiu, jud. Olt. Pachetele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

5.5. Condiții pentru transport și distribuție

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Prestatorul poartă întreaga responsabilitate pentru transportul în condiții optime a hranei la adresa de livrare specificată în caietul de sarcini cât și de calitatea acestora.

Ambalarea și distribuirea suportului alimentar se va face individual pentru fiecare beneficiar.

Servirea și distribuirea pachetului alimentar se face de către persoane desemnate de conducerea unității de învățământ cu excepția personalului de îngrijire și întreținere care a participat, în prealabil, la curățenia grupurilor sanitare, cu respectarea legislației în vigoare referitoare la

certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă și cele referitoare la supravegherea sănătății lucrătorilor.

5.6. Metode de testare și control

Produsele alimentare se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

5.7. Distribuția alimentelor

Prestatorul va asigura distribuirea pachetelor alimentare la locul de livrare cu personal propriu, avizat medical și echipat corespunzător, astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă sanitar-veterinară.

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt omologate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

5.8 Ambalare, etichetare, marcare

În conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei, produsele alimentare preambalate prezintă înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- a) denumirea produsului; de exemplu: Sandvici cu șuncă și roșii, Sandvici cu unt, cașcaval și salată;
- b) lista ingredientelor;
- c) substanțe care provoacă alergii sau intolerante: sunt puse în evidență printr-un set de caracteristici grafice care le evidențiază de restul ingredientelor;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x %; cașcaval y %;
- e) cantitatea netă;
- f) data-limită de consum, sub forma: „Expiră la data de ..” cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;
- g) condiții de depozitare - se vor menționa inclusiv intervalele de temperatură pentru menținerea parametrilor de calitate și siguranța a produselor alimentare;
- h) o declarație nutrițională

Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, proteine, sare, în această ordine:

Declarație nutrițională	100 g
Valoare energetică	
Grasimi, d in care	
Acizi grași saturați	
G lucide din care	
Zaharuri	
Proteine	
Sare	

Declarația nutrițională se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniat, iar în cazul în care spațiul nu permite declarația este prezentată în format linear;

i) mențiune privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;

j) elemente de avertizare, astfel: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”;

k) denumirea/ numele și adresa operatorului economie din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorului.

În cazul produselor distribuite de unitățile de alimentație publică și care nu se supun prevederilor definiției „produs alimentar preambalat” se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul - data producerii și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”

în vederea realizării meniului. se vor respecta prevederile Ordinului 1563/2008 privind necesarul zilnic de alimente recomandat școlărilor.

Se va ține cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt: lipide (grăsimi)

glucide (dulciuri, fructe, legume, etc.)

proteine (carne, brânză, lapte, ouă și proteine vegetale, etc.)

Ca să se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca alimentele să fie combinate într-un anumit mod și în anumite proporții conform nevoilor organismului.

Prezența zilnică a beneficiarilor va fi transmisă telefonic în fiecare dimineață până la ora 9:00.

Beneficiarul poartă toată răspunderea pentru salubritatea și igienizarea spațiului și a mobilierului aferent locului de depozitare a pachetelor alimentare până la distribuirea acestora elevilor.

5.9 Recepția și livrarea.

Livrarea se va realiza zilnic la Școala Gimnazială, comuna Fălcoiu, jud. Olt, pe baza comenzilor date de unitatea școlară.

Fiecare suport alimentar va fi ambalat în cutie de carton/pungă care să asigure integritatea produselor în timpul manipulării.

Recepția pachetelor alimentare se va realiza în fiecare zi de prestare a serviciilor.

Zilnic, ofertantul va pune gratuit la dispoziția beneficiarului 1 (una) probă alimentară.

Proba alimentară va fi păstrată de către beneficiar în frigider timp de 48 de ore conform normelor sanitare impuse de legislația în vigoare.

Recepția se va face la livrare, de către unitatea școlară, în prezența prestatorului, și va fi consemnată într-un proces verbal de recepție cantitativă și calitativă, semnat de reprezentanții ambelor părți.

Vor fi respinse produsele care au ambalajul deteriorat și/sau nu sunt însoțite de

: aviz de expediție,

documente care să ateste originea

documente de însoțire a mărfii precum și produsele care nu întrunesc condițiile prezentului caiet de sarcini.

Controlul produselor se va face aleator, vizual, și dacă situația o impune, la un centru de analiză acreditat de Direcția Sanitar Veterinară.

Cheltuielile pentru aceste analize vor fi suportate de către furnizor. Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate vor fi acoperite în cel mai scurt timp. Dacă în urma recepționării pachetelor se constată că prestatorul nu își îndeplinește, din culpa sa, obligațiile asumate prin contract, pentru oricare din specificațiile tehnice care se constată abateri, care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor personalul desemnat de instituția de învățământ va avea dreptul să sisteze distribuția hranei.

Prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu alta/altele corespunzătoare, în termen de maxim 2 (două) ore de la primirea notificării.

În cazul în care se constată abateri grave de la cerințele prezentului caiet de sarcini achizitorul are dreptul de a solicita înlocuirea întregului lot de produse livrate.

Toate cheltuielile ocazionate de această situație vor fi suportate de către furnizor.

Prestatorul va asigura distribuirea suportului alimentară la locul de livrare cu personal propriu, avizat medical și echipat corespunzător, astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă sanitară - veterinară.

Distribuirea suportului alimentară nu se va realiza fără recepționarea prealabilă a acestuia de către persoana împuternicită .

Livrarea pachetelor alimentare se va face zilnic la Școala Gimnazială , comuna Fălcoiu, jud. Olt până la ora 10:30

5.10 Facturarea serviciilor prestate:

Facturarea produselor livrate se va face în baza: proceselor verbale de recepție și a comenzilor transmise de unitatea școlară beneficiară.

La solicitarea expresă a autorității contractante, ofertantul are obligația de a prezenta xerocopi după documentele legale de achiziționare a produselor livrate sub forma de alimente (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, certificate sanitar veterinar, declarații de conformitate, certificate de calitate, alte avize, etc.)

Pe perioada contractului autoritatea contractantă poate modifica cerințele (frecvența, cantitatea, perioada, locul de desfășurare, etc.) în funcție de evoluția programului, dar cu anunțarea în prealabil a operatorului economic cu cel puțin 5 zile lucrătoare înainte de modificarea perioadei și a locului de desfășurare a activității.

5. CONDITII DE PARTICIPARE

Cerințe pentru ofertanți privind capacitatea de calificare și selecție

1. Ofertanții, terții susținători și sub contractanții nu trebuie să se regăsească în situațiile prevăzute la art.164, 165, 167 din Legea nr.98/2016;

Modalitatea prin care poate fi demonstrată îndeplinirea cerinței:

Completarea și depunerea Declarației privind neîncadrarea în situațiile de excludere menționate la art. 164, 165 și 167 din Legea nr.98/2016 - formularului nr. 1 din secțiunea formulare.

Documentele justificative care probează îndeplinirea celor asumate prin completarea declarației sunt:

- certificate constatatoare privind lipsa datoriilor restante, cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la bugetul general consolidat (buget local, buget de stat etc.) la momentul prezentării;
- cazierul judiciar al operatorului economic și al membrilor organului de administrare, de conducere sau de supraveghere al respectivului operator economic, sau a celor ce au putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia, așa cum rezultă din certificatul constatator emis de ONRC / actul constitutiv;
- după caz, documente prin care se demonstrează faptul că operatorul economic poate beneficia de derogările prevăzute la art. 166 alin. (2), art. 167 alin. (2), art. 171 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice;
- alte documente edificatoare, după caz.

În cazul în care în țara de origine sau țara în care este stabilit ofertantul/terțul susținător/subcontractantul nu se emit documente de natura celor prevăzute mai sus sau respectivele documente nu vizează toate situațiile prevăzute la art. 164, 165 și 167, autoritatea contractantă are obligația de a accepta o declarație pe proprie răspundere sau, dacă în țara respectivă nu există prevederi legale referitoare la declarația pe propria răspundere, o declarație autentică dată în fața unui notar, a unei autorități administrative sau judiciare sau a unei asociații profesionale care are competențe în acest sens.

2. Ofertanții, terții susținători și subcontractanții nu trebuie să se regăsească în situațiile prevăzute la art.59 și 60 din Legea nr.98/2016

Modalitatea prin care poate fi demonstrată îndeplinirea cerinței:

Operatorul economic trebuie să completeze Declarație privind neîncadrarea în situațiile

prevăzute la art. 59 și art.60 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice — formular nr. 2

Cerințe privind capacitatea de exercitare a activității profesionale

Cerința 1.

Operatorii economici care depun ofertă trebuie să dovedească o formă de înregistrare în condițiile legii din țara rezidentă, din care să reiasă că operatorul economic este legal constituit, că nu se află în niciuna din situațiile de anulare a constituirii, precum și faptul că are capacitatea profesională de a realiza activitățile ce fac obiectul contractului de achiziție publică. Obiectul contractului trebuie să aibă corespondent în codul CAEN din certificatul constatator „valabil la momentul prezentării, din care să rezulte obiectul de activitate al societății. Cerința se aplică inclusiv pentru subcontractanți și/sau terți susținători.

Modalitatea prin care poate fi demonstrată îndeplinirea cerinței: Se va depune certificatul constatator emis de ONRC, sau în cazul ofertanților persoane juridice/fizice străine, documentele echivalente emise în țara de rezidență, traduse în limba română din care să reiasă că ofertantul are ca obiect de activitate prestarea de servicii similare celor care fac obiectul contractului. În situația în care vor fi executate părți din contract de către subcontractanți, dovada înregistrării și corespondența activităților principale/secundare din cadrul acestuia cu obiectul achiziției se va prezenta obligatoriu și de către subcontractanți, pentru partea din contract pe care o vor realiza.

Cerința nr.2

Autorizarea/înregistrarea sanitar-veterinară a unităților din care se livrează pachetele alimentare

Modalitatea prin care poate fi demonstrată îndeplinirea cerinței: Se va prezenta, în copie certificată pentru conformitate cu originalul, avizul/ autorizația sanitară a unității din care se vor livra pachetele alimentare

Cerința nr. 3

Autorizarea/înregistrarea sanitar-veterinară a mijloacelor auto speciale cu care se efectuează transportul pachetelor alimentare către unitățile școlare

Modalitatea Prin care poate fi demonstrată îndeplinirea cerinței: Se va prezenta, în copie certificată pentru conformitate cu originalul, avizul/ autorizația sanitară a mijloacelor auto speciale cu care se efectuează transportul pachetelor alimentare către unitățile școlare.

Cerințe privind capacitatea tehnică și/sau profesională

1. Informații privind experiența similară:

Ofertantul trebuie să fi prestat servicii similare (servicii de catering) în ultimii 3 ani, raportați la data-limită de depunere a ofertelor.

Ofertantul trebuie să facă dovada că a prestat în ultimii 3 ani (36 de luni), la nivelul a maximum două contracte , activități similare cu cele care fac obiectul contractului ce urmează să fie atribuit în valoare de minim **690.000 lei** (fără TVA). Prin activități similare se înțelege servicii de catering, respectiv pregătire/ livrare/ furnizare hrană.

Modalitatea prin care poate fi demonstrată îndeplinirea cerinței

Se vor prezenta următoarele documente justificative care probează îndeplinirea cerinței: - copie contracte de prestare servicii de catering, documentul de recepție întocmit în condițiile actelor normative care reglementează, care să ateste faptul că serviciile au fost prestate în conformitate cu normele legale în domeniu și că au fost duse la bun sfârșit, din care să reiasă următoarele informații: beneficiarul, cantitatea, perioada (inclusiv data încheierii contractului) și locul livrării, precum și ponderea pentru care a fost responsabil. De regulă, documentele prin care se poate dovedi cerința privind experiența similară, bară a se limita la, sunt următoarele: procese verbale de recepție, certificate constatatoare, certificate de predare — primire.

2. Informații privind diplome de studii și calificări profesionale:

Conform HG de instituire a Programului național „Masă sănătoasă” anexa3 pct.7 „Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuirea produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1225/5031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare și fișa de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform

Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare” .

Modalitatea Prin care poate fi demonstrată îndeplinirea cerinței:

Se va prezenta completat formularul nr. 4.

Se vor prezenta în copie certificatele de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1225/5031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare și fișa de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

3. Informații privind subcontractanții (dacă este cazul):

Se vor preciza partea/părțile din contract pe care operatorul economic intenționează să o/le subcontracteze, dacă este cazul.

Modalitatea prin care poate fi demonstrată îndeplinirea cerinței: Ofertantul are obligația de a preciza partea/părțile din contract pe care urmează să le subcontracteze și datele de recunoaștere ale subcontractanților propuși, dacă aceștia sunt cunoscuți la momentul depunerii ofertei și va avea anexat acordul de subcontractare. Subcontractanții pe a căror capacitate se bazează ofertantul vor completa la rândul lor informațiile referitoare la situațiile de excludere astfel cum acestea sunt menționate la art.164, 165 și 167 din Legea nr.98/2016 precum și cele care prezintă relevanță din perspectiva capacităților pe care se bazează ofertantul.

Autoritatea contractantă poate respinge subcontractantul propus dacă acesta nu îndeplinește cerințele de calificare privind capacitatea sau se încadrează printre motivele de excludere și solicită candidatului/ ofertantului o singură dată — înlocuirea acestuia și prezentarea unui alt subcontractant.

4. Capacitatea tehnică și/sau profesională a operatorului economic poate fi susținută în conformitate cu art. 182 din Legea nr. 98/2016.

Cerinte specifice: ofertantul va include și informațiile cu privire la existența unei susțineri de terță parte, precum și celelalte aspecte solicitate.

Terțul/terții susținători vor completa cu informații privind nivelul lor de experiență, prin raportare la contractele prestate în trecut, corespunzător susținerii acordate.

Odată cu depunerea ofertei se prezintă angajamentul terțului susținător împreună cu documentele anexe la angajament, transmise acestora de către terț/terții susținători, din care rezultă modul efectiv în care se va materializa susținerea acestuia/acestora.

Prin angajamentul ferm, terțul/terții confirmă, faptul că va/vor sprijini ofertantul în vederea îndeplinirii obligațiilor contractuale, prin precizarea modului în care va interveni concret, pentru a duce la îndeplinire respectivele activități pentru care a acordat susținerea, prin identificarea resurselor tehnice și profesionale pe care le va pune la dispoziție ofertantului (descriind modul concret în care va realiza acest lucru).

Totodată, prin angajamentul ferm, terțul/terții se va/vor angaja că va/vor răspunde în mod solidar cu ofertantul pentru executarea contractului de achiziție publică. Răspunderea solidară a terțului/terților susținător/susținători se va angaja sub condiția neîndeplinirii de către acesta/aceștia a obligațiilor de susținere asumate prin angajament.

După caz, se prezintă pe lângă angajamentul terțului susținător (împreună cu documente anexe la angajament, transmise acestora de către terț/terții susținători, din care rezultă modul efectiv în care se va materializa susținerea acestuia/acestora) și acordul de asociere.

Subcontractanții pe a căror capacitate ofertantul/candidatul se bazează pentru demonstrarea îndeplinirii anumitor criterii de calificare și selecție sunt considerați și terți susținători, caz în care acordul de subcontractare reprezintă, în același timp, și angajamentul ferm.

Autoritatea contractantă va lua în considerare această susținere, ca probă a îndeplinirii criteriilor minime impuse în cadrul documentației de atribuire dacă sunt îndeplinite în mod cumulativ următoarele condiții:

i) terțul/terții susținător(i) pot dovedi că dețin resursele invocate ca element de susținere a ofertantului/candidatului;

ii) ofertantul/candidatul poate demonstra că va dispune efectiv de resursele entităților ce acordă susținerea, necesare pentru realizarea contractului, în cazul în care terțul susținător nu este declarat subcontractant.

7. PREZENTAREA OFERTEI

Oferta pentru atribuirea contractului de achiziție include obligatoriu cele două componente ale sale: propunerea tehnică și propunerea financiară precum și documentele de calificare. În cazul în care oferta nu respectă cerințele prevăzute în documentația de atribuire, comisia de evaluare are dreptul de a o respinge. Pentru pregătirea și transmiterea ofertei, ofertantul are obligația de a examina toate documentele aferente documentației de atribuire.

În cazul în care documentele sunt semnate cu semnătură de către o altă persoană decât persoana împuternicită, ofertantul va completa o împuternicire.

Perioada de valabilitate a ofertei este de minim 60 zile. Limba de redactare a ofertei: limba romana.

8. PREZENTAREA PROPUNERII TEHNICE

Propunerea tehnică va fi realizată și evaluată în conformitate cu cerințele caietului de sarcini astfel încât să permită identificarea cu ușurință a corespondenței cu specificațiile tehnice și respectiv cu cerințele aferente criteriilor de calificare.

Prezentarea propunerii tehnice. Ofertarea de produse cu caracteristici tehnice inferioare, neconforme cu cele prevăzute în caietul de sarcini atrage descalificarea ofertantului. Este obligatorie întocmirea propunerii tehnice astfel încât, în procesul de evaluare, informațiile din propunerea tehnică să permită identificarea facilă a corespondenței tehnice din Caietul de Sarcini.

Propunerea tehnică se va redacta în limba română, va fi semnată, șampilată de reprezentant legal sau împuternicit și va avea un caracter ferm și obligatoriu din punct de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate stabilită de autoritatea contractantă.

Propunerea tehnica, va fi însoțită de următoarele:

- Declarație de respectare a condițiilor de mediu, social și cu privire la relațiile de muncă pentru personalul propriu, datată și semnată de reprezentantul legal/împuternicit. Se va completa— „*Declarație de respectare a condițiilor de mediu, social și cu privire la relațiile de muncă*” — inclus în cadrul documentului „*Formulare*” — aferente documentației de atribuire.
- Contract de achiziție și clauze contractuale din documentația de atribuire. Contractul de achiziție va fi însoțit prin semnare și șampilare pe fiecare filă de către reprezentantul legal/împuternicit, indicând faptul că ofertantul le-a citit, înțeles și acceptat pe deplin sau Declarație privind acceptarea clauzelor contractuale sau clauzele contractuale semnate pentru luare la cunoștință
- Dovada autorizării/înregistrării sanitar-veterinare a unităților din care se livrează pachetele alimentare;
- Dovada autorizării/înregistrării sanitar-veterinare a mijloacelor auto speciale cu care se efectuează transportul pachetelor alimentare către unitățile școlare.
- Declarație pe propria răspundere din care rezultă personalul specializat și disponibil pentru îndeplinirea contractului ;
- Declarație pe propria răspundere din care rezultă echipamentele, utilajele, instalațiile și mijloacele de transport de care dispune operatorul economic pentru asigurarea distribuției suportului alimentar.

7. PREZENTAREA OFERTEI

Oferta pentru atribuirea contractului de achiziție include obligatoriu cele două componente ale sale: propunerea tehnică și propunerea financiară precum și documentele de calificare. În cazul în care oferta nu respectă cerințele prevăzute în documentația de atribuire, comisia de evaluare are dreptul de a o respinge. Pentru pregătirea și transmiterea ofertei, ofertantul are obligația de a examina toate documentele aferente documentației de atribuire.

În cazul în care documentele sunt semnate cu semnătură de către o altă persoană decât persoana împuternicită, ofertantul va completa o împuternicire— Model împuternicire — inclus în cadrul documentului “*Formulare*” — aferent documentației de atribuire.

Perioada de valabilitate a ofertei este de minim 60 zile. Limba de redactare a ofertei: limba romana.

8. PREZENTAREA PROPUNERII TEHNICE

Propunerea tehnică va fi realizată și evaluată în conformitate cu cerințele caietului de sarcini astfel încât să permită identificarea cu ușurință a corespondenței cu specificațiile tehnice și respectiv cu cerințele aferente criteriilor de calificare.

Prezentarea propunerii tehnice. Ofertarea de produse cu caracteristici tehnice inferioare, neconforme cu cele prevăzute în caietul de sarcini atrage descalificarea ofertantului. Este obligatorie întocmirea propunerii tehnice astfel încât, în procesul de evaluare, informațiile din propunerea tehnică să permită identificarea facilă a corespondenței tehnice din Caietul de Sarcini.

Propunerea tehnică se va redacta în limba română, va fi semnată, ștampilată de reprezentant legal sau împuternicit și va avea un caracter ferm și obligatoriu din punct de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate stabilită de autoritatea contractantă.

Propunerea tehnică, va fi însoțită de următoarele:

- Declarație de respectare a condițiilor de mediu, social și cu privire la relațiile de muncă pentru personalul propriu, datată și semnată de reprezentantul legal/împuternicit. Se va completa— „*Declarație de respectare a condițiilor de mediu, social și cu privire la relațiile de muncă*” — inclus în cadrul documentului „*Formulare*” — aferente documentației de atribuire.
 - Contract de achiziție și clauze contractuale din documentația de atribuire. Contractul de achiziție va fi însușit prin semnare și ștampilare pe fiecare filă de către reprezentantul legal/împuternicit, indicând faptul că ofertantul le-a citit, înțeles și acceptat pe deplin sau Declarație privind acceptarea clauzelor contractuale sau clauzele contractuale semnate pentru luare la cunoștință
 - Dovada autorizării/înregistrării sanitar-veterinare a unităților din care se livrează pachetele alimentare;
 - Dovada autorizării/înregistrării sanitar-veterinare a mijloacelor auto speciale cu care se efectuează transportul pachetelor alimentare către unitățile școlare.
 - Declarație pe propria răspundere din care rezultă personalul specializat și disponibil pentru îndeplinirea contractului ;
 - Declarație pe propria răspundere din care rezultă echipamentele, utilajele, instalațiile și mijloacele de transport de care dispune operatorul economic pentru asigurarea distribuției suportului alimentar.
 - Se vor prezenta minim 10 variante de meniu care se vor încadra în valoarea pachetului oferit ținând cont de informațiile cuprinse în Ordinul nr. 1563/2008 bară a exclude alte prevederi legislative referitoare la condițiile specifice aferente prestării de servicii de catering pentru școli.
- În cazul în care pe parcursul îndeplinirii contractului de achiziții se constată faptul că anumite elemente ale propunerii tehnice sunt inferioare sau nu corespund cerințelor prevăzute de caietul de sarcini, prevalează prevederile caietului de sarcini.

Ofertantul va completa Formularele anexă la propunerea tehnică:

- Componenta materie primă “*defalcării ponderii categoriilor de cheltuieli per porție*,”
- Componenta timp: **timp de livrare**

Lipsa propunerii tehnice va duce la excluderea operatorului economie din procedură.

Propunerea tehnică se va realiza în conformitate cu cerințele tehnice din prezentul Caiet de sarcini.

Nota:

Firma furnizoare trebuie să respecte următoarele condiții:

- porțiile vor fi individualizate la locul de producție a hranei și transportate în recipiente reciclabili, de unică folosință la locul de servire.
- meniul zilnic va fi însoțit de o listă a ingredientelor cu gramaj/porție individuală;

Prestatorul de servicii de catering pentru școli va realiza pachetele alimentare cu respectarea cerințelor privind compoziția meniurilor de hrană aferente pachetelor alimentare stabilită prin prezentul caiet de sarcini și cu respectarea cerințelor legislative prevăzute de:

1. HG privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă”

2. Legea 123/2008 pentru o alimentare sănătoasă în unitățile de învățământ
3. Ordinul nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandată preșcolarilor și școlarii și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți;
4. Alte prevederi legislative care corespund unor condiții specifice aferente prestării de servicii de catering pentru școli.

De asemenea, la prepararea hranei se va ține cont de faptul că beneficiarii serviciilor vor fi un număr de 344 copii și că realizarea unui aport echilibrat al factorilor nutritivi necesită ca alimentele să fie combinate în proporții care să asigure nevoile nutriționale ale organismului.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

Toate pachetele vor fi însoțite de o declarație de conformitate întocmită conform legii, prin care prestatorul își asumă respectarea condițiilor privind pachetele alimentare care vor fi distribuite beneficiarilor.

9. PREZENTAREA PROPUNERII FINANCIARE

Propunerea financiară trebuie să fie corelată cu elementele propunerii tehnice .

Propunerea financiară se completează conform „Formular de ofertă” inclus în cadrul documentului „Formulare ” — aferente documentației de atribuire.

Prețul oferit în cadrul propunerii financiare va include toate cheltuielile legate de prestarea serviciilor.

Notă:

- Propunerea financiară/prețul din propunerea financiară va fi exprimat în lei, fără TVA, cu două zecimale; În cazul în care oferta nu respectă cerințele prevăzute în documentația de atribuire, comisia de evaluare are dreptul de a o respinge;
Propunerea/oferta financiară are caracter ferm și obligatoriu din punctul de vedere al conținutului pe toată durata de valabilitate.
- Prețul este ferm și obligatoriu pe toată perioada de derulare a contractului
Propunerea financiară va include informații/declarații privind asumarea condițiilor și termenelor de plată (termen de plată, modalități de plată, condiții de plată, penalități
Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât acesta să furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la preț precum și la alte condiții financiare și comerciale legate de obiectul contractului de achiziție publică.

Valoarea ofertei, **fără TVA**, care va face **obiectul** comparării **prețului ofertei**, **reprezintă** total valoare ofertă fără TVA, **comunicată prin anunțul de participare.**

În cazul în care prețul fără TVA, inclus în propunerea financiară, depășește valoarea estimată **comunicată prin anunțul de participare, oferta este considerată inacceptabilă.**

Ofertantul va completa Anexa la formularul de ofertă — **Componenta financiară privind detalierea costurilor pentru achiziția de servicii de catering.**

În cazul unei discrepante între prețul unitar și prețul total, se va lua în considerare prețul unitar. Prețurile din propunerea financiară vor fi ferme și nu se vor modifica pe toată perioada de derulare a contractului.

10. CRITERIUL DE ATRIBUIRE: cel mai bun raport calitate-preț.

Pachetul alimentar, în limita unei valori zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată. Limita valorică prevăzută cuprinde prețul produselor, cheltuielile cu prepararea și cheltuielile de transport și de distribuție.

Orice modificare legislativă survenită cu privire la actele normative ce au stat la baza caietului de sarcini, conduce la modificarea conformă a contractului și a condițiilor depuse în caietul de sarcini, după caz. În conformitate cu prevederile HG 24/2024, pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, ofertanții sunt obligați să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- a) materie primă;
- b) prepararea hranei;
- c) distribuție.

Cel mai bun raport calitate — preț

Denumire factor evaluare, descriere, pondere

1. Prețul ofertei;

Componenta financiară: 50 % (50 de puncte)

Algoritm de calcul: *Punctajul se acordă astfel:*

- a) Pentru cel mai scăzut dintre prețuri se acordă punctajul maxim alocat, respectiv 50 de puncte,
- b) Pentru celelalte prețuri oferite punctajul $P(n)$ se calculează proporțional, astfel: $P(n) = (\text{Preț minim ofertat} / \text{Preț } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

2. Componenta materie primă - Ponderea pentru materie primă din prețul total/porție: 40 % (40 puncte)

- a) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/porție se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv. 40 puncte.

- b) Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din prețul total/porție, punctajul $Pmp(n)$ se calculează astfel. $Pmp(n) = (MP\ n / MP\ \text{maxim}) \times \text{punctajul maxim alocat}$,

Unde: $Pmp(n)$ - punctajul acordat nivelului n al ponderii materiei prime din prețul total/porție,
 $MP\ n$ — nivelul n al ponderii materiei prime din prețul total/porție;

$MP\ \text{maxim}$ — nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din prețul total/porție,
 Nivelul minim al ponderii materiei prime din prețul total/porție este dc. 40%.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/porție mai mic decât nivelul minim indicat de (40%), oferta va fi considerată necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmand a fi declarată neconforma și respinsă.

Factorul de evaluare Procentul ponderii materiei prime din prețul total/porție va fi exprimat cu maxim două zecimale.

3. Componenta timp. 10% (10 puncte)

Algoritm de calcul:

Timpul de livrare este **indicat** în minute prin raportare la distanța dintre punctul de lucru autorizat sanitar-veterinar unde ofertantul produce pachetul alimentar și locul livrării. Punctajul pentru factorul de evaluare „timp de livrare” se acordă astfel.

- a) Pentru timpul de livrare cel mai scurt amin) se acordă punctajul maxim — 10 puncte.

- b) Pentru alt timp decât cel prevăzut la lit. a) se acordă punctajul

astfel: $T(n) = (T_{\min} / T_n) \times 10$ Unde.

- $T(n)$ — punctajul ofertei care se evaluează

- T_{\min} timpul cel mai scurt de livrare

- T_n — timpul de livrare menționat în oferta care se evaluează

Este declarată câștigătoare oferta care îndeplinește cel mai mare punctaj, exprimat cu maxim două zecimale, în urma aplicării criteriului de atribuire „cel mai bun raport calitate — preț”.

Punctajul pentru fiecare ofertă se va calcula prin însumarea punctajelor obținute pentru fiecare factor de evaluare după formula „ $A_{\text{of}}/n = P + Pmp + PG + T$ ”, exprimat cu maxim două zecimale.

Toate valorile se exprimă cu două zecimale fără rotunjire.

Se va întocmi, în ordine descrescătoare a punctajelor respective, clasamentul pe baza căruia se stabilește oferta câștigătoare.

În situația în care două sau mai multe oferte obțin același punctaj în urma aplicării algoritmului de calcul, clasamentul se va stabili în ordinea descrescătoare a următoarelor criterii- gramaj, pondere materie primă, prețul ofertei, timp de livrare iar oferta câștigătoare va fi declarată cea care se clasează pe poziția 1 din clasamentul astfel refăcut. În situația în care prin aplicarea acestui sistem

nu se obține o departajare a ofertelor clasate pe locul 1, autoritatea contractantă va solicita respectivilor ofertanți reofertarea (prin intermediul SEAP la Secțiunea „Întrebări ”) prin prezentarea unei noi propuneri financiare.

11. GARANȚIA DE BUNA EXECUȚIE

Cuantumul garanției de bună execuție reprezintă 5 % din prețul contractului (fără TVA) și se va constitui în conformitate cu prevederile art. 40 din Anexa la H.G. nr. 395/2016, respectiv ale art. 46 din Anexa la H.G. nr. 394/2016.

12. GARANȚIA DE PARTICIPARE:

Ofertantul va constitui garanția în cuantum de 6.950 lei .

Garanția trebuie să aibă perioada de **valabilitate cel puțin egală cu perioada de valabilitate a ofertelor.**

Garanția de participare se constituie prin virament bancar sau printr-un instrument de garantare emis de o instituție de credit din România sau din alt stat sau de o societate de asigurări, în condițiile legii. Garanția de participare trebuie să fie irevocabilă și să fie constituită în suma și pentru perioada de valabilitate prevăzute în documentația de atribuire.

Instrumentul de garantare sau ordinul de virament se depune împreună cu oferta și celelalte documente ale acesteia, cel mai târziu la data și ora-limită de depunere a ofertelor; Instrumentul de garantare trebuie să prevadă că plata garanției de participare se va executa necondiționat, respectiv la prima cerere a autorității/ contractante, pe baza declarației acestuia cu privire la culpa persoanei garantate.

În cazul viramentului bancar, plata se va realiza în contul RO37TREZ5075006XXX001326 *deschis la TREZORERIA Municipiul CARACAL*. Documentul de plată va fi depus împreună cu oferta, până la data limită de depunere a ofertelor.

Initiator,
PRIMAR,
ing. Alexandru PETRISOR

Avizeaza pentru legalitate,
SECRETAR GENERAL
U.A.T. comuna Fălcoiu
Marius Hristu UNGUREANU